



Thermomix Adventskalender 2015 25. Türchen



Und als Weihnachtsgeschenk gibt's 2 Thermomix-Türchen mehr

SCHOKO-DESSERT-SCHÄLCHEN MIT PFIRSICH-EIERLIKÖR-QUARK

Gesamt: 10 min

Zubereitung: 10 min

7 Portionen

Zutaten

Schoko-Dessert-Schälchen

200 g Blockschokolade

7 Stück Wasser-Bomben

Pfirsich-Eierlikör-Quark

120 g Zucker

2 TL Vanillezucker

200 g Schmand

500 g Quark

130 g Sahne

130 g Eierlikör (selbstgemacht)

1 Dose Pfirsiche



Zubereitung

Schoko-Dessert-Schälchen

Als Erstes bitte die kleinen Luftballons (Wasserbomben) aufblasen und zur Seite legen.

Blockschokolade in Stücke in den geben und **5 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

Dann **4 Min./50 Grad/Stufe 2** schmelzen. Die Schokolade in eine kleine Schüssel füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen kleinen Klecks der Schokolade auf das Blech geben (dient als Fuß für das Schälchen), einen Ballon ca. 3-4 cm in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf den Schoko-Fuß setzen. Zügig arbeiten da die Schokolade sehr schnell wieder fest wird. Bitte 15 Min. im Kühlschrank auskühlen lassen. In der Zwischenzeit wird die Füllung für die Schälchen vorbereitet.

Pfirsich-Eierlikör-Quark

Zucker und Vanillezucker in den geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

Schmand, Quark, Eierlikör und geschlagene Sahne (muss nicht unbedingt in die Masse) in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** verrühren. Aprikosen in groben Stücken zugeben (ein paar Spalten zur Seite stellen zum Garnieren) **7 Sek./Stufe 4** verrühren.

Letzter Schritt:

3. Die Ballons mit einer Nadel kaputt stechen. Nun die Schoko-Dessert-Schälchen mit dem

Pfirsich-Eierlikör-Quark füllen und mit Pfirsich-Spalten und Schoko-Streusel garnieren.

Überreicht von Ihrer Thermomix-Repräsentantin **Kerstin Strutz-Reif**

Mobil 0171-1965081

DT 776955

Mail: kerstin.strutz@gmx.net